

COMPTE RENDU *de notre rendez-vous*



DATE : 29 JUILLET 2026

CE QUE NOUS AVONS DÉFINI ENSEMBLE

La proposition - le buffet

- pas de modification pour l'entrée
- remplacer poissons & crevettes sauce homard par fricassée saumon & cabillaud, sauce moutarde à l'ancienne
- remplacer la salade de boulghour (on garde l'idée de la salade)
- suppression des desserts

La proposition - le gâteau de mariage

- cascade de choux sur support non comestible
- validation des saveurs
- remplacer chou croustillant cannelle par chou croustillant noisette
- si allergies, on garde chou croustillant classique pour avoir la texture croustillante.
- 3 choux par personne (à voir la répartition des saveurs)
- couleurs des glaçages : tons colorés (fushia, orange, jaune, etc)

Organisation jour J

- cocktail/entrée en semi-autonomie : accompagnement service boissons
- mise en place du cocktail/entrée : dans le parc
- repas : autonomie
- salle disponible le 10/09/2027 en fin d'après-midi
- office pour stocker au frais près du parc

Informations pratiques

- budget des mariés : 5 000 € (tout compris)
- dégustation payante et déduite du montant total si validation du devis (2 à 4 personnes)
- 30% d'acompte à la validation de commande, puis échancier et solde 1 mois avant le mariage (11 août 2027)



Vous recevrez prochainement votre **devis détaillé** ainsi que des propositions de dates pour la **dégustation**

